

28 APR 2003

Do

XP-002214612

AN - 2001-446138 [48]

AP - JP19990336804 19991126

CPY - QPPP

DC - D13

FS - CPI

IC - A23L1/24 ; A23L1/39

MC - D03-H01H

PA - (QPPP) QP CORP

9 PN - JP2001149037 A 20010605 DW200148 A23L1/24 004pp

PR - JP19990336804 19991126

XA - C2001-135470

XIC - A23L-001/24 ; A23L-001/39

AB - JP2001149037 NOVELTY - The tartar sauce contains 1-5% of lyso-ized egg yolk, 0.5-1.8% of alpha-lyzed starch of octenyl succinic acid and 1-5% denatured egg yolk.

- USE - For garnishing mayonnaise.

- ADVANTAGE - The delicious tartar sauce can be preserved for long period without water phase separation.

- (Dwg.0/0)

IW - TARTAR SAUCE GARNISH MAYONNAISE CONTAIN LYSO EGG YOLK ALPHA STARCH  
OCTENYL SUCCINIC ACID DENATURE EGG YOLK

IKW - TARTAR SAUCE GARNISH MAYONNAISE CONTAIN LYSO EGG YOLK ALPHA STARCH  
OCTENYL SUCCINIC ACID DENATURE EGG YOLK

NC - 001

OPD - 1999-11-26

ORD - 2001-06-05

PAW - (QPPP) QP CORP

TI - Tartar sauce for garnishing mayonnaise, contains lyso-ized egg yolk,  
alpha-lyzed starch of octenyl succinic acid and denatured egg yolk

# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

*June 5, 2001*

(11)Publication number : 2001-149037

(43)Date of publication of application : 05.06.2001

---

(51)Int.Cl.

A23L 1/24

A23L 1/39

---

(21)Application number : 11-336804

(71)Applicant : Q P CORP

(22)Date of filing : 26.11.1999

(72)Inventor : NODA MITSUHIRO

---

(54) TARTAR SAUCE

(57)Abstract:

PROBLEM TO BE SOLVED: To provide novel tartar sauce expressing no water phase separation even though preserved for a long time and having good taste.

SOLUTION: This tartar sauce contains lyso-yolk, glutinized ( $\alpha$ ) starch modified with octenylsuccinic acid and native yolk.

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開

特開2001-1

(P2001-149)

(43) 公開日 平成13年6月5日

(51) Int. Cl. <sup>7</sup>	識別記号	F I	7-7
A 2 3 L 1/24		A 2 3 L 1/24	A 4
1/39		1/39	4

審査請求 未請求 請求項の数 2 O L

(21) 出願番号 特願平11-336304

(22) 出願日 平成11年11月26日 (1999. 11. 26)

(71) 出願人 000001421

キユーピー株式会社

東京都渋谷区渋谷1丁目4番1

(72) 発明者 野田 充宏

東京都府中市住吉町5丁目13

ービー株式会社研究所内

Fターム(参考) 4B03B LC05 LF03 LB12 LB

4B047 LB09 LG27 LG53 LG

(54) 【発明の名称】 タルタルソース

(57) 【要約】

【目的】 長期間保存しても水相分離がなく、しかもおいしい新規なタルタルソースを提供する。

【解決手段】 リゾ化卵黄、オクテニルコハク酸化α化澱粉及び未変性卵黄を含むことを特徴とする。

(2)

特開2001-

1

2

## 【特許請求の範囲】

【請求項1】 リゾ化卵黄、オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉及び未変性卵黄を含むことを特徴とするタルタルソース。

【請求項2】 製品に対して、1～5%のリゾ化卵黄、0.5～1.8%のオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉及び5～1%の未変性卵黄を含むことを特徴とするタルタルソース。

## 【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は長期間保存しても水相分離がなく、しかもおいしいタルタルソースに関する。

【0002】

【従来の技術】タルタルソースは、細かくみじん切りした茹で卵と野菜（玉ねぎ、ピクルス、パセリ等）に、マヨネーズを加えよく混ぜ合わせて得られるソースである。このソースは卵のおいしさと野菜の旨味が活かされているため、魚料理やフライの味付に用いられている。しかしながら、タルタルソースは茹で卵や野菜が加えられているので、ソース全量に対する油分を40～45%と低くせざるを得ず、そのため保存中にソースから水相分離が生じやすい。このような水相分離を防止するには、タルタルソースにリゾ化卵黄や $\alpha$ 化澱粉を加えることが考えられるが、これらを加えても水相分離がなく、かつおいしいタルタルソースを得ることはできないのが現状である。

【0003】したがって、本発明は水相分離がなく、しかもおいしい新規なタルタルソースを提供することを目的としてなされたものである。

【0004】

【課題を解決するための手段】本発明の、目的は（1）

リゾ化卵黄、オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉及び未変性卵黄を含むことを特徴とするタルタルソース、（2）

製品に対して、1～5%のリゾ化卵黄、0.5～1.8%のオクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉及び5～1%の未変性卵黄を含むことを特徴とするタルタルソース、によって達成される。なお、本発明において「%」は、特にことわりのない場合を除き「質量%」である。

【0005】

ことにより容易に得ることができる。このリゾリン脂質への変換率をリゾ化率といふ。このリゾ化率とは、変換前のリン脂質とリン脂質との合計量に対する変換後のリゾ百分率のことである。

【0007】本発明におけるリゾ化卵黄はリゾ化率10%以上のものがよい。リゾ化では水相分離を防止するため多量に用いず、多量に用いるのは後述の理由により好ましい。リゾ化率30%以上の例えば、70%の卵黄が好ましい。

【0008】本発明においてリゾ化卵黄は最終製品に対して1～5%となるようによい。これは後の試験例にも示すように、と得られるタルタルソースを長期保存し、生じやすくなり、また5%より高いと得られにくくなるからである。

【0009】また、本発明において「オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」（以下、「コハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」といふ。以下、「コハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」は、タピオカ澱粉、コーンスターチ、ワロウチ等の澱粉に加水して懸濁液とし、この懸濁液にオクテニルコハク酸を添加して反応させた後乾燥させた $\alpha$ 化澱粉をいう。この澱粉は、「オクテニルコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉」という名称で市販されている）といふ。

【0010】本発明においてコハク酸化 $\alpha$ 化澱粉は、最終製品に対して0.5～1.8%とすることが望ましい。0.5%より少ないと、生じやすくなり、得られるタルタルソースを長期保存し、水相分離作用を防ぐことができなく、8%より高くしても上記水相分離作用を予測できないので経済的でないからである。

【0011】さらに、本発明において「生卵黄」は、生卵黄、乾燥卵黄を水戻しした卵黄、凍した卵黄のように、リゾ化させたり、リゾ化していないものをいう。

【0012】未変性卵黄はタルタルソースに付与するために配合するものであり、最終製品に対して5～1%となるようにす。これは後の試験例にも示すように、

(3)

特開2001-149037

3

【0014】

【作用】タルタルソースの水相分離防止作用については深く研究したわけではないが、本発明のタルタルソースにはリゾ化卵黄とコハク酸化澱粉が含まれているので、両物質の有する親油基の相互作用によりソースの水相分離が防止されているものと推察される。また、本発明のタルタルソースをおいしく仕上げることができるのは、リゾ化卵黄の配合を少な目にした分未変性卵黄を配合したことによるものと推定される。

【0015】以下、本発明を実施例および試験例をもって説明する。

【実施例】実施例1

別途調整しておいたリゾ化率70%の卵黄2.2kg、コハク酸化澱粉0.7kg、生卵黄3.0kg、細かくみじん切りした茹で卵4.5kg、みじん切りした玉ねぎ17.5kg、みじん切りしたピクルス1.0kg、みじん切りしたパセリ0.5kg、清水15.1kg、辛子粉0.1kg、酸度8%食酢1.5kg、食塩2.0kgおよびぶどう糖果糖液糖7.0kgをミキサー中で混合攪拌してスラリーとし、このスラリーを攪拌しながらサラダ油4.4kgを除々に注加して粗乳化した。次いでコロイドミルに移して仕上げ乳化を行った。このようにして得られたタルタルソースを200g入りプラスチック製チューブに充填・密封し、製品とした。

【0016】実施例2

上記実施例1において、リゾ化率50%の卵黄3.5kg、コハク酸化澱粉0.6kg、および生卵黄2.5kgを用いた他はすべて実施例1に準じてタルタルソースを得た。

【0017】

【試験例】試験例1（比較テスト）

次のサンプルを用意した。

発明品（1）：実施例1で得られたタルタルソース（リゾ化卵黄2.2%、コハク酸化澱粉0.7%、未変性卵黄3.0%）

発明品（2）：実施例2で得られたタルタルソース（リゾ化卵黄3.5%、コハク酸化澱粉0.6%、未変性卵黄2.5%）

比較品（1）：実施例1において、最終製品に対してリゾ化卵黄7.0%、コハク酸化澱粉と生卵黄が0%となるような配合割合とし、清水で調整して全水相原料を56kgとした他はすべて実施例1に準じて製造したタルタルソース（リゾ化卵黄7.0%）

比較品（2）：実施例1において、最終製品に対して $\alpha$ 化タビオカ澱粉1.2%、リゾ化卵黄とコハク酸化澱粉が0%となるような配合割合とし、清水で調整して全水相原料を56kgとした他はすべて実施例1に準じて製造したタルタルソース（ $\alpha$ 化タビオカ澱粉1.2%、未変性卵黄2.5%）

比較品（3）：実施例1において、最終製品に対してリ

4

ゾ化卵黄2.2%、 $\alpha$ 化タビオカ澱粉0.6%、コハク酸化澱粉と未変性卵黄が0%となるような配合割合とし、清水で調整して全水相原料を56kgとした他はすべて実施例1に準じて製造したタルタルソース（リゾ化卵黄2.2%、 $\alpha$ 化タビオカ澱粉0.6%）

【0018】次に、上記各サンプルをガラス製円筒容器（断面15cm<sup>2</sup>、高さ15cm）にそれぞれ200ccずつ充填・密封し、25℃で保管した。そして、90日間保管後に水相分離の状況を観察すると同時に、サンプルを試食して風味をたしかめたところ表1の結果が得られた。

【0019】

【表1】

サンプル	水相分離	風味
発明品(1)	—	◎
発明品(2)	—	◎
比較品(1)	—	△
比較品(2)	+	△
比較品(3)	+	◎

注1)：水相分離の記号

— 分離なし

+ 部分的に分離しており、分離層の厚さ0.3～0.5mm

注2)：風味の記号

よく試食したパネル10名の平均値であって、

◎ タルタルソース特有の風味がしておいしい

△ 風味が劣化してまずい

【0020】表1より、リゾ化卵黄、コハク酸化澱粉及び未変性卵黄を含んだタルタルソースは、水相分離が発生せず、しかもおいしいことが理解できる。

【0021】試験例2（リゾ化卵黄と未変性卵黄の配合割合）

実施例1において、最終製品に対してリゾ化卵黄と生卵黄（未変性卵黄）を、表2の配合割合になる量を用い、清水で調整して全水相原料を56kgとした他はすべて実施例1に準じてリゾ化卵黄と未変性卵黄の配合量が異なる9種類のタルタルソース（サンプル）を製造した。このようにして得られた各サンプルについて、試験例1と同じ90日間保管後の水相分離テストと風味テストをしたところ表2の結果が得られた。

【0022】

【表2】

5

サンプル		水相分離	風味
リゾ化卵黄	未変性卵黄		
0%	6%	+	◎
0.5%	5%	±	◎
1%	5%	-	◎
2%	4%	-	◎
3%	3%	-	◎
4%	2%	-	○
5%	1%	-	○
5%	0.5%	±	△
6%	0%	+	△

注1)水相分離の記号

- 分離なし
- ± わずかに分離しており、分離層の厚さ0.1~0.2mm
- +

部分的に分離しており、分離層の厚さ0.3~0.5mm

注2)：風味の記号

よく訓練したパネル10名の平均値であって、

- ◎ タルタルソース特有の風味がしておいしい
- タルタルソース風味がやや欠けるが、ややおいしい
- △ 風味が劣化しやすい

【0023】表2より、リゾ化卵黄1~5%、未変性卵黄5~1%を含んだタルタルソースは、水相分離がなく、しかもおいしく仕上がることが理解できる。

【0024】試験例3（コハク酸化澱粉の配合割合）  
実施例1において、最終製品に対してコハク酸化澱粉を表3の配合割合になる量を用い、清水で調整して全水性原料を56kgとした他はすべて実施例1に進じて、コハク酸化澱粉の配合量が異なる10種類のタルタルソー

(4)

特開2001-

5

ス（サンプル）を製造した。このように、サンプルについて、試験例1と同じ90分相分離テストと風味テストをしたところ、得られた。

【0025】

【表3】

コハク酸化澱粉の配合量	水相分離
0%	++
0.1%	++
0.2%	+
0.3%	+
0.4%	±
0.5%	-
0.6%	-
0.7%	-
0.8%	-
0.9%	-

注1)表3の記号

++ 著しく分離しており、分離層の他の記号は表2の場合と同じである。

【0026】表3より、コハク酸化澱粉配合したタルタルソースは水相分離がない。

【0027】

【発明の効果】本発明のタルタルソースは、コハク酸化澱粉及び未変性卵黄を含み、保存しても水相分離がなく、しかもおいしく提供できる。